

香港嘅餐廳提供嘅水，通常係常溫水（冇冰）。我啱啱嚟到香港嘅時候餐廳侍應比常溫水我，我嗰陣時以為「佢唔記得放冰」。因為日本餐廳提供嘅水通常係加冰。而係香港根據中醫嘅觀點飲凍嘢對身體唔好。所以便利店都有賣冷水同常溫水。另外，香港餐廳嘅冰多數係透過製冰公司買返嚟，所以加冰係需要額外收費，所以水唔加冰係正常嘅。

另外，我覺得有趣嘅係呢杯水嘅使用方法。係香港呢杯水唔單止用來飲，有時會用嚟洗餐具！日本有呢啲習慣，餐廳提供嘅水係飲用水，所以其實我嚟到香港幾年，雖然覺得唔係幾好飲，但都照飲。直到有一日我同老公一齊去茶餐廳嘅時候，發現佢將餐具放入佢自己杯水，再將我嘅餐具放入我自己個

有啲人係用茶水嚟洗餐具，我第一次見真係有啲驚訝！



杯。我以為佢係整蠱我，問佢「你做乜鬼嘢呀？咁樣我飲唔到水㗎？」佢竟然同我講：「下？要洗吓嘛！」嗰陣時我先知道原來唔係每個人都會飲呢杯水！原來有好多人會用嚟洗餐具。我好鍾意觀察香港文化，但完全冇注意到呢一點。依家我都香港化，啲餐具嚟到就放落水入面。

至於香港餐廳用嘅深色膠杯，我覺得真係好香港，好靚。日本餐廳嘅水杯通常係玻璃杯同埋透明。我從來都冇見過呢啲深色半透明嘅膠杯，對我嚟講真係好吸引。有一日，我喺雜貨店見到有得

嚟日本餐廳提供冰水係理所當然，亦都被視為一種款待同禮貌。日本人覺得飲凍冰冰嘅嘢可以refresh心情。如果餐廳畀嘅係暖水，或者啲冰已經溶得七七八八，好多人會覺得「餐廳冇誠意」或者「啲水係咪放咗一陣先拎出嚟？唔夠新鮮㗎！」對於日本人來說水嘅「溫度」都係服務嘅一部分。

鍾意飲凍嘢嘅唔止水，啤酒都係一個好例子。嚟日本，放工之後或者同朋友聚會，好多人都會嚟句「とりあえずビール！（先嚟杯啤酒先！）」。啤酒夠唔夠凍真係好緊要，如果唔夠冰凍嘅話心情即刻down，仲可能會投訴。所以有啲居酒屋或者餐廳會連啤酒杯都預先放入冰箱雪凍，令啤酒飲落更加爽。

日本人鍾意凍嘢，夏天食刨冰已經變成一種文化。我自己都好鍾意食刨冰。細個嗰陣屋企有部手動刨冰機，自己刨完冰，再加啲鍾意嘅糖漿同煉奶嚟食，依家諗起都覺得好開心。其實日本人夏天鍾意食嘅凍嘢唔止得刨冰，仲有各種麵食。例如「冷やし中華」（即係凍中華麵，上面會放火腿、青瓜、蕃茄、蛋絲，再加凍嘅醬汁）係日本夏天經典嘅料理，仲有凍烏冬、凍蕎麥麵、凍意粉等等都好受歡迎。因為夏天太熱有時冇胃口，但凍嘢比較容易入口，我自己都鍾意夏天食冷麵。

咁諗落其實都可以話日本人對凍嘢唔太抗拒。舉個例子，好似飯糰同便當。日本人就算附近有微波爐都會有唔少人選擇凍食。與其話冇加熱，倒不如話日本便當本身就係設計到凍食都好食，味道通常都會整得濃味少少。「生食」都係。好似蔬菜香港人通常都會煮熟或者炒嚟食，但日本人就比較多會當沙律咁生食。而魚

我買咗茶餐廳杯，用來招待客人。



賣呢啲膠杯，即刻就買咗返來。之後諗，因為呢個杯對我嚟講好特別，**係一個好有紀念意義嘅物品，就決定用嚟招待客人。**但係當我有一日將呢個膠杯畀朋友用，佢哋竟然笑咗。我都明白，對香港人嚟講，呢個杯係唔會覺得有咩特別，因為佢哋由細見到大（笑）。如果係香港迷嘅日本人先明白呢個膠杯幾有特色。■

方面，除咗燒魚之外，仲有壽司或者刺身咁樣嘅生食文化。

另外，仲有一樣可能有啲人香港人都鍾意，就係「TKG（たまごかけごはん）」，即係將生雞蛋拌飯。日本人有生食雞蛋嘅習慣。其實我嚟香港之前，唔知原來有啲雞蛋係只適合煮熟嚟食。日本之所以可以放心食生蛋係因為日本國內嘅生產、加工、流通嘅每個環節都做咗好嚴格嘅管理。包括農場同雞蛋包裝設施嘅衛生管理、對蛋殼同蛋液嘅標準都有清晰規定，目的就係防止食物中毒、細菌入侵或者擴散。呢啲嘢離開咗日本先知道，原來日本技術有幾勁。■

日語增值班

單詞	1	こおり 冰	冰
	2	みず 水	水
	3	じょうおん 常溫	常溫
	4	ビール 啤酒	啤酒

例文	1	すみません、 ^{じょうおん みず} 常溫の水はありますか？	唔好意思，有冇常溫水呀？
	2	とりあえず、ビールください。	唔該，要啤酒先。

作者示範



點解凍飲加3蚊!?

香港篇



凍飲貴過熱飲

香港通常熱飲同凍飲嘅價錢唔同，幾乎所有餐廳都係凍飲貴 3 蚊左右！我一直都唔太理解**點解加冰要貴 3 蚊？將啲冰放入杯嘅動作只係幾秒咋咯！**

之前我喺 YouTube 分享過呢個話題，結果有好多粉絲留言畀我，話畀我知點解香港嘅凍飲會貴啲。

原來香港餐廳用嘅冰唔係自己製作，而係向冰店入貨。呢樣嘢令我好驚訝！之前我有睇過香港媒體採訪冰店嘅影片，講到香港天氣好熱，將啲冰由貨車搬落嚟之後，因為溫差太大啲冰好快就會溶，所以送貨要鬥快，爭分奪秒。而且香港地方細，餐廳未必有空間放製冰機，所以好多餐廳都會選擇向冰店買冰。另外，有啲餐廳話：「凍飲用嘅杯比熱飲大，飲品份量自然多啲，所以價錢都會貴啲。」咁

樣講又好似有道理咯！知道咗原來啲冰送到餐廳嘅過程同杯大小之後，我開始可以接受「凍飲貴 3 蚊」。但係……點解我叫「少冰」，價錢都有平啲呢？

另外，香港烘底要加 1 蚊！喺日本除咗三文治之外，方包基本都係已經烘好嘅。但係喺香港「唔烘底」先係基本。如果要烘底就多咗工夫，所以要加錢。我最近先學識如果寫「多士」就代表已經烘底、但如果冇寫就要小心。其實我都好好奇，香港嘅早餐套餐，真係有咁多人

香港嘅凍檸茶咁好飲實在令日本人感動！



東京篇



咖啡五百円（熱／凍）

喺日本熱嘢飲同凍嘢飲嘅價錢係一樣，所以 menu 嘅寫法都同香港唔同。日本嘅 menu 有特別分開熱飲同凍飲，例如會寫「咖啡 500 円」，下面括住（熱／凍）、或者直接寫「熱啡 500 円」下面寫「凍啡 500 円」咁樣。總之，通常熱飲同凍飲價錢有分別。因為習慣咗呢個文化，所以第一次睇香港餐廳嘅 menu 嗰陣我覺得好有趣。香港嘅 menu 分得好清楚，熱飲同凍飲擺喺唔同欄，價錢亦都唔一樣。

對於喺「凍飲貴過熱飲」呢個文化下長大嘅香港人，可能會覺得奇怪：**「點解日本熱飲同凍飲價錢一樣？」**今次我試咗諗呢個問題。可能日本人根本冇**「因為要加冰所以要加錢」**呢個概念。喺日本，入到餐廳坐低之後，店員通常會提供杯水，呢杯水

通常都有冰，即係「冰水」，但係日本唔會因為杯水有冰而加錢。呢啲冰水係免費。如果喺日本跟香港嘅做法，將冇冰嘅水設為免費，而冰水要額外收費，一定會有好多客人投訴！因為日本人鍾意飲冰水，**「餐廳嘅水有冰」已經係基本。**

我啱啱嚟香港做嘢嗰陣時生活好窮。雖然我好鍾意香港，亦都好 enjoy 香港生活，但係錢方面真係幾辛苦。其實我本來好鍾意飲凍飲，喺日本住嗰陣，夏天成日都飲凍咖啡或者凍綠茶。但係喺香港，凍飲比熱飲貴，所以為咗慳錢我變得好少飲凍飲。

如果每日 lunch time 都揀凍飲，一個月就會多洗 60 蚊（凍飲貴 3 蚊，一星期返五日工）。當時嘅我連一蚊都要慳，所以除非好想好想飲凍飲，否則都會盡量揀熱飲。因為呢個經驗，即使過咗超過 10 年，依家我都習慣忍住唔飲凍飲（笑）。■

唔揀烘底嘅咩？除咗啲牙齒唔好嘅長者或者小朋友之外，一般人唔係基本都鍾意食多士咩？唔烘底嘅人其實係少數定主流？對我嚟講，早餐應該係食烘好嘅方包先至正常，點知香港反而係唔烘底係基本，烘底反而要加錢。呢種做法我真係唔係幾理解（笑）。明明烘底嗰種先係大家平時食開嗰種，點解想烘返就要另加？真係好唔慣。

不過，我最理解唔到嘅係菠蘿包 7 蚊，但係菠蘿油竟然要 14 蚊！有啲餐廳真係 double 個價錢。點解加塊牛油會貴成咁嘅？太誇張啦！■

日語增值班

單詞	1	あたたかい飲み物／ホットドリンク	熱飲
	2	つめたい飲み物／アイスドリンク	凍飲
	3	プラス料金	加錢
	4	たか高い／やす安い	貴／平

例文	ほんこん 香港では冷たい飲み物はプラス料金になります。大体3ドルくらい高くなります。	香港凍飲加錢，大概貴3蚊。
----	--	---------------

作者示範



員工都係客人座位食飯

香港篇
客人同伙計界線無咁明顯

喺香港，有啲餐廳伙計係會坐喺客人嘅位度食飯。通常等到高峰時間過咗之後就會見到伙計喺舖頭最邊邊嗰位食嘢。有一次，我坐圓枱，枱上面除咗我仲有兩三組客人，點知伙計行過嚟，同我哋一齊坐低開餐。唔止食飯，**其實伙計之間喺客人面前大聲傾偈都幾常見**。對比日本，呢度嘅「客人」同「伙計」之間嗰條界線好似無咁明顯。

除咗喺客人座位食飯，其實香港食店同日本餐廳職員之間仲有好多唔同之處。例如，香港有啲舖頭送貨人係會由正門入，直接經過客位送貨入廚房。即係佢哋會用同客人一樣嘅出入口，行過客席，然後先去到廚房。啲

東瀛篇
日本餐廳術語

喺日本大部分餐廳員工都會喺員工休息室食飯或者休息。原因係如果員工喺客席用膳就會佔用咗部分座位，亦有機會令客人見到員工休息，影響客人嘅用餐氣氛。所以日本好多餐廳都會盡量避免呢種情況，**希望客人可以專心享受一餐**。

同樣地，為咗令餐廳保持整潔同避免打擾到客人，送貨通常會經由後門處理。大部分舖頭後邊有空間，供應商會喺後門附近停車，然後由後邊將食材搬入舖頭內。不過如果係設喺商場入面嘅餐廳，安排可能會唔同一樣。送到食材之後職員盡快拆箱，即時放入雪櫃等地方保存。於是，**客人通常唔會見到裝住食材嘅紙箱**。

客就會清楚見到成個流程，感覺幾衝擊。不過可能啲鋪頭係因為右後門。有啲時候貨品送到之後唔會即時搬入廚房，而係暫時擺放喺客席附近位置。咁樣大家就會望到寫住「〇〇產地雞蛋」嘅紙箱（笑）。有次我去一間茶餐廳，**坐卡位，發現喺我前面放咗成箱雞蛋**。最驚訝嘅係竟然係日本產嘅雞蛋！本身已經覺得啲箱放到出嚟好出奇，點知佢哋用嘅仲係日本雞蛋，真係 double surprise！

另外，**香港餐廳職員之間好似好少用暗語**。例如喺日本，如果有侍應



另外，日本係服務業界（例如餐飲或者服裝零售），**員工之間好多時會使用一啲「隱語」溝通**。例如喺餐廳，如果想講去廁所，唔會直接講「去廁所」，而係會講「我去一號」。如果想去小休就講「我去二號」，如果 check 洗手間衛生嘅話就會講「我去三號 check」。不過呢啲號碼係唔同鋪頭有唔同用法，有啲鋪頭會用「三號」代表去廁所。仲有，有時喺餐廳見到啲「唔太受歡迎嘅生物」出現，員工之間亦會用暗語溝通。例如，見到有昆蟲喺客席附近就會講：「十號枱有位五木先生會過嚟」，意思係「有昆蟲出現」，但又唔會令客人發現。仲有其他例子，例如日本服務業嘅習慣之一係不論你幾點返工打招呼都會話「おはようございます（早晨）」。又或者如果喺餐廳打爛碗碟嘅時候發出聲「失礼しました（唔好意思呀）」。呢啲都係服務行業入面常用「隱語」。如果大家識日文，下次去日本餐廳時可以留意吓職員之間點樣講嘢，應該幾有趣。■

要去洗手間通常唔會直接講「我去廁所」，而係會用一啲代用語，咁樣就唔會令客人食飯途中聽到「廁所」呢個詞，避免令人氣氛唔舒服；但香港就唔會咁，大家都係直接講。

講開又講，喺香港仲有一樣幾特別嘅事就係侍應有時會當住客人面前畀人鬧。記得有次我同老公屋企人去飲茶，嗰間酒樓有個侍應唔小心落錯單，結果畀經理鬧到爆。聽內容好似係嗰位侍應唔小心多落咗幾款客人冇叫嘅菜式，可能係抄錯枱號。之後佢就拎住多出嚟嘅餸菜，逐枱問客人：「我哋唔小心落單多咗呢幾款菜，你哋介唔介意要？」有啲酒樓如果出現落錯單或者有客人唔畀錢離開，負責嗰位侍應就要自己賠錢。相對之下，日本如果有需要訓話，一般都會帶員工入後台或者員工區處理，避免客人見到。但香港就唔理，將人性最真實一面都展露出嚟。■

日語增值班

單詞	1	従業員	員工
	2	食事をします	食飯
	3	隠語	術語

例文	1	香港では、従業員も客席で食事をします。	喺香港，伙計都喺客席食飯。
	2	「OT」は香港のレストランの隠語で、「ホットレモンティー」のことです。	「OT」係香港嘅餐廳術語，意思係熱檸茶。

作者示範

